

Una verticale di Palari all'Osteria dei Vespri

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 08 Gennaio 2019 13:31



Mancavo da un po' di anni dall'**Osteria dei Vespri**, per cui ho partecipato con piacere alla cena dello scorso **19 Dicembre 2018** che ha visto un abbinamento tra i piatti di **Alberto Rizzo**, chef e patron del ristorante insieme al fratello **Andrea**, e i vini della **Cantina Palari**, sita in provincia di **Messina** e ideata dall'Arch. **Salvatore Geraci**. L'**Osteria** è uno dei pochissimi locali di **Palermo**, e mi trattengo nel dire l'unico perché non posso conoscere tutto e voglio anche pensare positivo, che nei suoi 18 anni di attività ha da sempre mantenuto gli stessi standard qualitativi, in cucina ma soprattutto in sala, prerogative che gli hanno permesso di essere presente in tante guide del settore, nonché nel cuore di tutti quegli ospiti che a tavola si vogliono particolarmente bene, italiani e stranieri.

I fratelli **Rizzo** sono di origine palermitana, ma al contempo vantano una mamma emiliana e una nonna cremonese, provenienti quindi da regioni di grande importanza nel panorama culinario italiano, nonostante ciò hanno sempre saputo coniugare con equilibrio le loro influenze provenienti dalla cucina a cavallo del fiume Po e la loro monolitica filosofia costruita sul territorio in cui operano da tanti anni, senza mai dimenticare il rispetto delle materie prime e a volte anche inserendo un po' di sano contrasto nel piatto! A tutto ciò, bisogna anche aggiungere una sconfinata conoscenza del cibo e delle materie prime che i fratelli hanno accumulato in tantissime escursioni culinarie, questa abitudine a "mangiare e bere fuori" è purtroppo piuttosto rara nella ristorazione, ma secondo me, traducendosi in una invidiabile esperienza dei suoi conduttori, diventa uno degli importanti caratteri distintivi del locale. Per permettervi di approfondire ancora di più la cucina dell'**Osteria dei Vespri** vi allego qui di seguito una interessante video intervista che **Alberto** mi rilasciò nel 2011, ma ancora perfettamente attuale.

{youtube}4yO8L0Skzyw{/youtube}

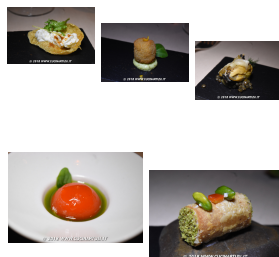
Per certi versi la genesi dell'**Azienda Agricola Palari** è simile a quella dell'**Osteria dei Vespri**, poichè come i fratelli **Rizzo** si sono avvicinati alle cucine grazie alla loro passione per il buon cibo e il buon bere, anche l'Arch. **Salvatore Geraci**, per gli stessi motivi e incalzato dall'amico **Luigi Veronelli**, decise alla fine degli anni '80, con l'aiuto dell'enologo **Donato Lanati**, di recuperare la **Doc Faro**, scegliendo come unica strada quella del rispetto della materia prima, infatti ad esempio, le vigne sono coltivate ad alberello in modo manuale a causa dei terrazzamenti del terreno, i vini vengono travasati con pompe peristaltiche poichè stressano meno il liquido, inoltre viene evitata ogni sorta di chiarificazione e filtratura, ecc. ecc., in sostanza viene lasciato grande spazio al tempo e alla natura, unicamente aiutata dall'uso delle barrique e dalla parziale fermentazione dei vini in essa, quindi un insieme di accortezze che, accoppiate con il particolare microclima di quei pochi ettari, meno di 10, ha donato ai vigneti di **Nerello Mascalese**, **Nerello Cappuccio** e **Nocera** dell'azienda l'appellativo di **Borgogna di Sicilia** e alle sue etichette gli adeguati riconoscimenti.

Adesso però, bando alle mie solite ciance e passiamo a piatti e bottiglie!



Benvenuto!

Il menu è stato preceduto da uno spumante **Alta Langa DOCG "Cuvée Aurora" 2013 - Castello Banfi**, un'ottima espressione piemontese di quella tipologia prodotta con il 70% di **Pinot Nero** e il 30% di **Chardonnay** che vanta anche ben 30 mesi di permanenza sui lieviti. Un vino quindi in cui il tempo è un importante ingrediente, come d'altronde capiterà ancora durante la cena. I profumi iniziali erano quelli tipici dei lieviti, solo dopo diversi minuti il bouquet ha cominciato ad aprirsi ed esprimere un più fine pane lievitato, mela verde, banana, mentre al palato è emersa la buccia di uva e la vaniglia con un finale leggermente abboccato e un perlage fine e prolungato.



Appetizer

Dopo il benvenuto con lo spumante, ecco una serie di appetizer costituiti da **Chip di riso allo zafferano con spuma al Parmigiano Reggiano 36 mesi e zesta di limone**, **Crocchettina mista di musso e carcagnolo su salsa tartara**, **Cozza gratinata ripiena con la sua stessa polpa condita con pangrattato e parmigiano su crema di lenticchie al finocchietto selvatico**, **Sfera di caprino girgentano in gelatina di peperone al capperi e tonno e guazzetto di olio evo all'origano fresco e basilico**, **Cannolo di cialda di pasta di semola macerata nella birra ripieno di gorgonzola, mortadella e panna**. Gli ultimi due di questi, secondo me, meritano una menzione speciale, infatti la sfera e il cannolo possono tranquillamente aspirare, cambiandone la grammatura e con pochissime modifiche, a diventare dei veri e propri originali antipasti.

Vino abbinato: **Palari Rosso del Soprano 2014** prodotto con **Nerello Mascalese** al 50%, **Nerello Cappuccio** al 30%, **Nocera** al 10% e **Galatena** al 10%.

Purtroppo abbiamo iniziato la degustazione della **Cantina Palari** con ben due infanticidi, di cui questo è il primo! L'annata in questione, pur essendo equilibrata tra mollezza e acidità, mostrava ancora troppo gli effetti delle barrique di affinamento, tra le tostature del legno e la sua abbondante vaniglia però è stato comunque molto piacevole trovare in essa tanta frutta rossa fresca, sia al naso che al palato, composta da prugna e soprattutto fragola e fragolina, infine sono arrivati anche dei sentori iodati e marini in genere.



Risotto ai peperoni rossi, burrata, porcini e basilico

Appena assaggiato questo piatto ho letteralmente esclamato: "finalmente una cottura di riso come piace a me", mi riferisco alla consistenza del chicco, sodo e bello al dente probabilmente per qualcuno anche un po' troppo, ciò però non ha impedito l'amalgama del riso con il condimento. **Alberto** mi ha poi confermato che questo è lo standard dell'**Osteria**, lui il riso lo cuoce così, anzi, a casa sua si mangia ancora più al dente!

Vino abbinato: **Palari Doc Faro 2012** prodotto con uve di **Nerello Mascalese** al 50%, **Nerello Cappuccio** al 30%, **Nocera** al 10% e altri vitigni al 10%.

Ed ecco il secondo infanticidio della serata, anche questo però molto piacevole da degustare grazie al solito equilibrio, in esso i freschi profumi di frutta rossa erano in questo caso un po' più attenuati rispetto al 2014 ed infatti hanno lasciato un piccolo spazio per il caffè ed una piacevolissima e persistente nota erbacea finale, la quale non ha fatto altro che confermare, a dispetto di alcuni terziari che avevano finalmente fatto capolino, i numerosi anni che questo vino potrebbe ancora avere davanti.



Cappelletti di faraona, burro chiarificato, bottarga d'uovo e tartufo nero

Inutile dire che la pasta ripiena richiama indubbiamente le origini emiliane della mamma dei **Rizzo**, infatti l'esecuzione era da manuale, ma era anche stata opportunamente contaminata da tecniche di altissima cucina e dall'immane territorio siciliano. La carne della faraona era stata cotta sottovuoto e a bassa temperatura, poi condita con il fondo bruno proveniente dalla carcassa e dalla tostatura delle ossa, mentre l'uovo era quello cosiddetto di **Cracco**, cioè un tuorlo disidratato fino al punto di diventare abbastanza solido da poter essere grattugiato, in questo caso era stato sottilmente affettato, proprio come se fosse una bottarga di uova di pesce. Il tartufo era invece un **Uncinatum** dei **Monti Iblei**, varietà che si è scoperto essere molto diffusa in **Sicilia**.

Vino abbinato: **Palari Doc Faro 2011** prodotto con uve di **Nerello Mascalese** al 50%, **Nerello Cappuccio** al 30%, **Nocera** al 10% e **Galatena** al 10%.

Con il 2011 già entriamo in una maturità che si è manifestata con l'equilibrio anche dei profumi conferiti dal legno al vino, l'attacco olfattivo iniziale però è stato con una scorza di pandispagna appena sfornato, passato ciò sono arrivate le note marino-salmastre ed infine l'immane frutta rossa, sempre non troppo matura e composta principalmente da prugne, infine il quadro è stato completato da una netta menta e un filo di vaniglia. Infine al palato riecco quell'immane equilibrio.



Filetto di maialino nero, il suo prosciutto e finocchietto selvatico, funghi di bosco, al profumo di arancia e con cipollotto brasato

Piatto molto complesso, come d'altronde capita spesso all'**Osteria**, il cui pezzo era il filetto di suino nero cotto sottovuoto a circa 52 gradi, ciò ha consentito che assumesse un piacevole colore rosa e mantenesse una grande succosità e morbidezza, posso garantire che mangiandolo si scioglieva letteralmente in bocca. Esso era contornato da un mix di funghi trombette dei morti e gallinacci e purea di patate con mousse di prosciutto cotto alla brace, condito infine con una sottilissima sfoglia del suo lardo che si è facilmente sciolto sotto la "salamandra" prima del servizio. Un grande equilibrio di temperature, sia in cottura che in rigenerazione, pochi gradi in più infatti possono rovinare il risultato desiderato, con un effetto complessivo di gran classe e quindi ecco un modo intelligente per nobilitare un comunissimo maiale.

Vino abbinato: **Palari Doc Faro 2010** prodotto con uve di **Nerello Mascalese** al 50%, **Nerello Cappuccio** al 30%, **Nocera** al 10% e **Galatena** al 10%.

Dopo ben 8 anni dalla vendemmia, la frutta di questo vino non mollava ancora la presa, ma stavolta non era sola, l'accompagnava una salvia a tratti interrotta solo dal pepe rosa, che poi coi suoi tempi, degradava verso la polvere di caffè di varietà arabica, poi ancora ritornava altra frutta fresca gialla, buccia di mela, menta e ciliegia. Un naso raramente complesso con un palato che riportava, per l'ennesima volta, quel filo di acidità che lascia presagire grandi cose per il futuro, questo è stato il vino di **Palari** che mi è piaciuto di più, principalmente per la sua complessità.



Assaggio di formaggi artigianali

Tra i due fratelli **Rizzo**, il selezionatore dei formaggi è **Andrea**, grande appassionato della materia che per l'abbinamento in questione ha scelto la regione **Toscana** con un **Pecorino di Pienza** accoppiato con un **Pecorino Maremmano** del **Caseificio Il Fiorino**, rispettivamente un semi stagionato quindi con circa sei mesi e uno premiato stagionato di circa un anno. Per chi non lo sapesse, del **Pecorino di Pienza** c'è anche una versione affinata in barrique, guarda caso attrezzatura piuttosto comune da trovare in quella zona di produzione, la pragmaticità ci suggerisce che probabilmente questo formaggio è nato con lo scopo di riutilizzare le botti ormai esaurite!

Vino abbinato: **Palari Santa.Nè 2009** prodotto con uve di **A Francisa** (antiche vigne di un clone siciliano del Cabernet Franc) e altre varietà autoctone.

Con questa etichetta finalmente rientriamo nei ranghi con un affinamento già più maturo, infatti ecco la menta e le erbe balsamiche, con tannini ancora più controllati e un palato più morbido rispetto ai suoi predecessori. Però ho anche notato una certa attenuazione dell'olfatto e una sorta di "compressione" delle potenzialità del vino, come se qualcuno stesse tendendo l'elastico di una fionda per poi lasciarla andare e lanciare lontanissima la pietra. Nove anni costituiscono già un bell'affinamento, ma vorrei tanto riassaggiare questo **Santa.Nè** dopo almeno altri dieci, giusto per sfatare quel detto che attribuisce la curiosità solo alle donne!



Caprese di cioccolato, zabaione al "Vecchio Florio", frutti rossi e banane caramellate allo zafferano

Frolla ad alto contenuto di burro, crema pasticcera con panna al mandarino, crema di mandorle, banane caramellate allo zafferano e trito di fragole, basta questa descrizione un po' più dettagliata per stimolare l'acquolina di chi leggerà, ma al contempo colui che invece lo dovrà preparare potrebbe ritrovarsi con un po' di difficoltà.

Chi mi segue lo sa bene, da frequentatore di pasticceri sto particolarmente attento ai dolci, ma **Alberto Rizzo** è riuscito, con la sua eccezione, a confermare la regola secondo cui il pasticciere può fare lo chef, ma lo chef non può fare il pasticciere. Stavolta il fine pasto è stato veramente interessante e piacevole, esattamente come dovrebbe essere, soprattutto in una cena di questa portata. Gli ingredienti che componevano questo piatto potrebbero ^{apparentemente} sembrare non armonizzabili tra loro, mentre invece tutto ciò che era stato inserito aveva un suo perchè e colloquiava tranquillamente con i vicini di ricetta, in particolare mi ha colpito l'equilibratissima fusione gustativa che si è creata tra la crema di mandorle e lo zafferano impiegato nella banana.

Vino abbinato: **Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva DOC "FloruS" 2014 Castello Banfi**

Con questa vendemmia tardiva entriamo nel campo dei vini dolci, o comunque da dessert, anche se la regola che vuole dolce con dolce non è certamente da considerare intelligente, anzi, sarebbe meglio andare a contrasto, stavolta posso affermare che l'abbinamento ha funzionato, grazie alla mancanza di una marcata dolcezza del vino

Una verticale di Palari all'Osteria dei Vespri

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 08 Gennaio 2019 13:31

ed ai profumi particolarmente complessi che richiamavano i classici della categoria, come i fiori bianchi e i sentori di frutta gialla appassita, unico neo, il corpo un po' esile, con questo ben strutturato dessert avrei gradito qualcosa di più presente e persistente al palato.



Le aziende vitivinicole assaggiate durante la cena erano tutte di grande livello, non a caso fanno parte della scuderia di una società di agenti di commercio di **Palermo** che opera da tantissimi anni nel settore, rappresentata per l'occasione da **Marco Busalacchi**, figlio d'arte proveniente da una famiglia che anch'essa ha sempre veicolato prodotti di ottima levatura nel mondo del vino.

Sui vini di **Palari**, tirando le somme, ho constatato alcuni aspetti interessanti, comuni a tutte le bottiglie degustate durante la serata, come ad esempio il grande equilibrio tra mollezza e acidità, la tenuta del colore negli anni, la morbidezza dei tannini, anche quando arrivavano prepotenti sulla scena gustativa o magari erano ancora nella fase della loro più giovane espressione, ma soprattutto la manifesta longevità che hanno permesso a questi vini di portare, alla cantina di provenienza ed al suo conduttore, le meritate soddisfazioni. Insomma, un crescendo dal 2014 fino al 2010 che ha poi rallentato col 2009, come se volesse prendere la rincorsa per i prossimi 10 anni, in sostanza... già si sente la mancanza di una seconda cena con la precedente decade di **Palari**!

Gli ambienti dello storico palazzo in cui è ospitata l'**Osteria dei Vespri**, l'affabile personale in sala diretta da **Andrea**, spesso integrato dalla presenza del fratello **Alberto** nonchè per l'occasione anche da **Salvatore Geraci**, ha permesso uno svolgimento perfetto e senza sbavature della cena-degustazione, arricchita dai commenti dei diretti partecipanti e con dei vini straordinari che hanno incontrato l'inossidabile precisione della cucina dei **Rizzo**. Una esperienza che complessivamente, secondo me, vale ben più dei 60 Euro pagati dai partecipanti, con cui probabilmente ci si potevano coprire solo i calici di vino, quindi una ghiotta occasione per gli amanti del buon cibo e del buon bere che ne hanno infatti approfittato, questa mia conclusione però la devo obbligatoriamente chiudere con un appello e un interrogativo: come è possibile che tra le tante "stelle" cadute in giro per la **Sicilia**, **Palermo** e provincia comprese, l'**Osteria dei Vespri** non ne ha ancora neanche una?



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)